

عنوان مقاله:

تاثیر زمان و دفعات شستشو بر ویژگی های فیزیکوشیمیایی و حسی سوریمی سارم دهان بزرگ (*Scomberoides commersonnianus*)

محل انتشار:

مجله فرآوری و نگهداری مواد غذایی، دوره 11، شماره 2 (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 14

نویسندگان:

امین اوجی فرد - هیات علمی دانشگاه خلیج فارس بوشهر

سالم مرمضی - هیات علمی دانشگاه خلیج فارس

خلاصه مقاله:

چکیده: سابقه و هدف: سوریمی گوشت ماهی است که بطور مکانیکی استخوان گیری شده و پس از شستشو توسط آب یا محلول نمکی رقیق، محافظ های سرمایی به آن افزوده شده است. سوریمی به عنوان ماده خام برای تهیه غذاهای دریایی تقلیدی مانند میگو، پای خرچنگ، صدف و لایستر استفاده می شود. در روش سنتی شستن یکی از حساس ترین مراحل برای آماده سازی سوریمی با خواص کارکردی خوب می باشد. شستشو با آب ترکیباتی را که می توانند تاثیر منفی بر ژل داشته باشند (برای مثال پروتئین های سارکوپلاسمی) و ترکیباتی که می توانند باعث ایجاد مشکلات در طعم، بو، پایداری و رنگ شوند را حذف می کند. گونه های مختلف ماهی به عنوان مواد خام برای فرآوری گوشت چرخ شده و سوریمی استفاده می شوند. در این تحقیق به دلیل محدودیت ذخایر برخی ماهیان سفید گوشت، پتانسیل استفاده از ماهیان تیره گوشت همچون سارم بررسی شد. مواد و روش ها: ماهی سارم دهان بزرگ از اسکله صیادی در شهر بوشهر خریداری گردید. ماهیان به صورت دستی استخوان گیری شدند و با آب سرد در مدت زمان های ۵، ۱۰ و ۱۵ دقیقه با تعداد دفعات ۱، ۲ و ۳ سیکل شستشو شدند. سپس نمونه ها در مخلوط کن قرار گرفتند و نمک در سطح ۵/۲ درصد اضافه شد. مخلوط به مدت ۴ دقیقه در دمای ۴ درجه سانتیگراد برای بدست آوردن سول هموژن به هم زده شد. پس از آن سول درون پوشش های نایلونی با قطر ۵/۲ سانتیمتر قرار گرفت و دو سر آن با استفاده از طناب لاستیکی بسته شد. ژل کاماباکو از طریق انکوباسیون سول در دمای ۴۰°C به مدت ۳۰ دقیقه و بدنبال آن به مدت ۲۰ دقیقه در دمای ۹۰°C در حمام آب گرم بدست آمد. تمامی ژل ها با قرار گرفتن ناگهانی در آب یخ، سرد شدند. ژل های تهیه شده پیش از آنالیز ها به مدت ۲۴ ساعت در دمای ۴°C نگه داری شدند. یافته ها: روند افزایشی در پروتئین استخراجی، ظرفیت نگه داری آب، سفیدی و پارامترهای حسی سوریمی با افزایش مدت زمان و تعداد دفعات شستشو مشاهده شد. اگرچه برخی پارامترها با ۲ بار شستشو و مدت زمان ۱۵ دقیقه دارای نتیجه مطلوبی بود، اما حتی ۳ بار شستشو به مدت ۱۵ دقیقه نتوانست میزان چربی را به کمتر از ۱ درصد کاهش دهد. نتیجه گیری: روش شستشو با آب به تنهایی برای تولید سوریمی با درجه عالی از ماهی سارم دهان بزرگ کافی نمی باشد. بااین حال استفاده از این روش برای تولید فرآورده های شیلاتی (مثل فیش بال و فیش فینگر و غیره) پیشنهاد می شود، چرا که طعم و بوی ماهی مناسب می گردد. همچنین استفاده از مواد شیمیایی در آب شستشو برای تولید سوریمی با درجه عالی از ماهی سارم دهان بزرگ پیشنهاد می شود.

کلمات کلیدی:

سارم دهان بزرگ، سوریمی، شستشو، ویژگی های حسی

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1454207>



